

# PETRUCCINO 2017

D.O.C. ORCIA BIOLOGIQUE BIODYNAMIQUE

*“Messager du cœur authentique de la Toscane : Sangiovese.”*



**VARIETE :** Sangiovese 100%

**SUPERFICIE :** 7,0 ha

**SOLS :** Schiste fissurable affleurant, avec présence d'argiles.

**ALTITUDE :** 430 m d'altitude.

**EXPOSITION :** ouest / sud - ouest

**VITICULTURE :** 7.000 - 10.000 ceps par hectare sont élevés à Gobelet suivant les principes de l'agriculture biologique et biodynamique.

**VENDANGES :** les fruits sont récoltés dans de petites boîtes de 15 kg. Une sélection manuelle rigoureuse des grappes et des grains suit.

**VINIFICATION ET AFFINAGE :** fermentations spontanées en cuves de chêne. Malolactique en fûts de chêne français. Où l'affinage se poursuit pendant 14 mois avant l'assemblage. Ils suivent 6-8 mois en bouteille.

**Contient des sulfites**

**ALCOOL :** 15 % vol.

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** 15 °/16°

**FORMATS :** 0,75lt. - 1,5lt. - 3lt.

**NOTES DE DÉGUSTATION :** La personnalité audacieuse se reflète dans les nuances de rubis qui décrivent le caractère de ce vin à l'âme libre. La grande complexité est contenue dans les notes de cerise, confiture de fraises et notes épicées de poivre, suivies d'herbes aromatiques, réglisse, feuille de tabac à la finale balsamique. Un potentiel unique que seule la ligne du temps pourra encore mieux valoriser. Tanins soyeux renvoient à une belle acidité enveloppant le palais avec des notes sapides et persistantes.

**MILLÉSIME :** 2017, la Chaleur.

Cette saison restera dans les annales pour la grande chaleur, mais la gestion méticuleuse des vignobles a garanti l'extrême qualité de la récolte.

Entre août et septembre, une réponse naturelle arrive par surprise et quelque chose d'unique se produit. Pour la première fois, la vendange anime les vignobles un mois à l'avance. En cave, ils défilent les raisins qui régulièrement poursuivent leur voyage vers la vinification et l'affinage.